13.007 Granadiersky pochod s údenou slaninou
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
cestoviny	4,00	4,00	5,50	5,50	6,50	6,50	8,00	8,00
soľ	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
zemiaky	9,00	7,20	12,00	9,60	16,00	12,80	20,00	16,00
olej	1,00	1,00	1,00	1,00	1,20	1,20	1,40	1,40
slanina údená bez kože			0,40	0,40	0,60	0,60	0,90	0,90
cibuľa	1,00	0,85	1,30	1,10	1,50	1,27	2,00	1,70
paprika červená mletá	0,05	0,05	0,07	0,07	0,10	0,10	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	170		240		300		350	

Receptúra

Výrobný postup

Cestoviny uvaríme vo vriacej slanej vode, scedíme, prepláchneme studenou vodou. Cibuľu očistíme, pokrájame na jemno, speníme na oleji, pridáme očistené, v šupke uvarené na kocky pokrájané zemiaky, červenú papriku, soľ a na kocky pokrájanú opraženú slaninu. Vložíme uvarenú cestovinu a dobre premiešame. Dáme zapiecť do rúry na 20 minút.
Príloha : zeleninový šalát

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1295	311	5,58	10,6	6,1	45,8	3,7	23,8	1,2	0,003	0,1	0,0	12,0	1,4
B	1720	413	7,96	13,2	6,1	62,3	4,9	32,7	1,6	0,003	0,1	0,1	16,0	1,8
C	2130	511	9,83	16,5	7,4	76,6	6,3	41,9	2,1	0,004	0,2	0,1	21,1	2,3
D	2646	635	12,36	20,5	8,6	94,9	7,8	53,3	2,6	0,006	0,2	0,1	26,5	2,9